



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSOT ÇÖMLEĞİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

isot - 500 gr.  
Kuşbaşı doğranmış kuzu fitil eti - 200 gr.  
Kuru soğan - 250 gr.  
Sarımsak - 3 diş  
Urfa'da yetişen nar (Mayhoş) - 1 adet  
Sadeyağ - 10 gr.  
Karışık baharat - 5 gr.  
Tuz - gr.  
Domates - 200 gr.

Biberler ortadan ikiye bölünür iç çekirdek ve damarları temizlenerek, su dolu bir kap içinde bekletilir. Kuşbaşı doğranmış kuzu etleri ayrı bir tencerede sadeyağ ile kavrulur. Kavrulan ete piyazlık doğranan soğanlar ve karışık baharat eklenir. Bir süre daha kavurduktan sonra bir kenarda soğumaya bırakılır. Bir çömleğin içerisine önce biberlerin bir kısmı dizilir daha sonra üzerine et ve soğan karışımından bir miktar ve sarımsak ilave edilir bu işlem eldeki malzeme bitene kadar en üstte biber olacak şekilde sıra sıra dizilir. Domatesler yıkandıktan sonra kabukları soyulur ve suyu çıkarılarak çekirdekleri süzülür ve yemeğin üzerine dökülür. Nar taneleri ayıklanır ve suyu sıkılarak yemeğin üzerine dökülür. Şanlıurfa'da genelde taş fırınlarda pişirilen yemek, elektrikli fırında da hafif ısıda uzun süre pişirilebilir. Güveç bir geniş bir servis tabağına ters çevrilerek sıcak servis edilir.

